

oko torta (10)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

време припреме: **45 min**

Sastojci

Kora:

- 1 jajeta
- 2 **kašike** kristal šećera
- 1/3 **kesice** praška za pecivo
- 1 **kašika** brašna
- 1 **šaka** seckanih oraha

okoladni fil:

- 1 puding od čokolade
- 4 **kašike** šećera
- 125 g putera
- 1 **kašika** šećera u prahu
- 3 štangle čokolade
- 400 ml mleka

Još:

- 8 kompiškota
- 1 **velika šolja** zasladjene bele kafe za umakanje
- 6 kom kinder pinki šnita

- 2šlaga za ukrašavanje

Priprema

Fil: Prvo spremamo fil, skuvati puding od čokolade sa šećerom, dodati mu lomljenu čokoladu i sve sjediniti. Puding ostaviti da se dobro ohladi. U hladan puding staviti prednodno umućen puter sa prah šećerom i sjediniti krem. Ostaviti krem u frižideru do filovanja. Kora: Umutiti belance u čvrst sneg sa šećerom, dodati mu žumance i prašak za pecivo. Sve sjediniti pa masi dodati brašno i seckane orahe. U podmazan i pobrašnjavljen pleh izliti i poravnati koru pa je staviti da se peče 15-tak minuta na 180 C. Pecenu koru izvaditi iz pleha i postaviti je na tacnu da se hladi.

Hladnu koru nakvasiti sa malo mleka pa preko nje premazati 1/2 čokoladnog fila. Preko fila poreati kinder milk šnite pa preko njih premazati ostatak čokoladnog fila. Preko fila poreati piškote nakvasene belom kafom.

Tortu ukasiti šlagom i ostaviti je par sati u frižideru pre služenja.

Savet

Torta je nestvarnog ukusa, sva je kremasta i krckava što zbog kinder snita i ledene čokolade što zbog korice prepune seckanih oraha. Torta je mini, za veću količinu i više ljudi duplirati meru sastojaka.